

Gibiers

Pigeon rôti fumé à la verveine, asperges rôties, jus de viande à la sarriette



1h20 20 min 50 min 10 min 515

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le pigeon rôti

4 **Pigeon**
20 **Asperge(s) verte(s)**
50 cl **Fond blanc de volaille**
50 g **Beurre**
20 g **Verveine**
1 botte(s) **Sarriette**
1 dl **Huile d'olive**
4 c. à soupe **Huile de pépins de raisins**
2 **Echalote(s)**
4 **Gousse(s) d'ail**
1 **Sel**
1 **Thym**
1 **Gros sel**
1 **Fleur(s) alimentaire(s)**

Étape 1

Préparation du pigeon

- 1 Préchauffer le four à 150°(Th.5).
- 2 Brûler les pâtes du pigeon à l'aide d'un chalumeau, ou sur le feu du gaz, pour brûler les plumes restantes.
- 3 Retirer les petites plumes ou nerfs restants en grattant avec un couteau.
- 4 Tirer sur les cuisses pour tendre la peau, l'inciser jusqu'à l'articulation, déjoindre la cuisse en la tournant d'un coup vers le dos puis la séparer du corps.
- 5 Agrandir le trou laissé pour retirer les abats à l'aide du doigt.
- 6 Casser l'os du dos et le retirer du pigeon. Réserver pour le jus.
- 7 Retirer le cou si un morceau est resté.
- 8 Mettre les cuisses avec un peu de fleur de sel et du poivre dans une petite cocotte, couvrir d'huile d'olive, ajouter deux gousses d'ail entières et une branche de thym.
- 9 Fermer la cocotte et enfourner pendant 30 minutes.

Étape 2

Préparation des asperges et du jus

- 1 Ôter les écailles du haut des asperges avec un petit couteau.
- 2 Eplucher la base avec un économe.
- 3 Couper le bout de la queue des asperges, un peu dur.
- 4 Effeuille et ciseler finement la sarriette. Réserver.
- 5 Mettre un grand volume d'eau salée à bouillir, puis plonger les asperges 1 à 2 minutes.
- 6 Pour ne pas abimer les pointes d'asperges, les ficeler ensemble et garder les pointes vers le haut.
- 7 Les retirer lorsqu'elle commencent à s'attendrir et les plonger immédiatement dans un saladier d'eau glacée.
- 8 Les égoutter et les sécher sur du papier absorbant.
- 9 Mettre une poêle à chauffer sur feu moyen avec du beurre. Lorsqu'il est fondu, disposer les asperges en long côte à côte. Poivrer.
- 10 Lorsqu'elles sont cuites, retirer la poêle du feu et couvrir.

Étape 3

Cuisson du coffre

- 1 Ecraser deux gousses d'ail du plat de la main et les réserver.
- 2 Eplucher et émincer grossièrement l'échalote. Réserver avec l'ail.
- 3 Dans une grande casserole sur feu vif, faire chauffer de l'huile.
- 4 Assaisonner le pigeon de sel et de poivre.
- 5 Quand l'huile est bien chaude, déposer le pigeon côté peau dans la casserole pour la colorer sur chaque face. Retourner régulièrement.
- 6 Lorsque le pigeon est bien doré, ajouter la carcasse, les gousses d'ail écrasées et du beurre.
- 7 Couvrir la casserole d'aluminium et retirer du feu. Sortir les cuisses du four et chauffer à 185°(Th.6).
- 8 Quand le four est chaud, enfourner le coffre pendant 12 minutes.

Étape 4

Cuisson des asperges

- 1 Sortir le coffre du four et retirer la feuille d'aluminium.
- 2 Remettre la casserole sur feu moyen et retirer tout de suite le coffre. Le couvrir avec la feuille d'aluminium pour le garder au chaud.
- 3 Ajouter les échalotes dans la casserole, les faire revenir une petit minute puis déglacer avec le fond de volaille.
- 4 Faire réduire jusqu'à ce que la sauce soit presque à sec.
- 5 Passer le jus au chinois au dessus d'une casserole. Récupérer le maximum de jus.
- 6 Couper le feu et monter la sauce au beurre avec un

fouet.

- 7 Ajouter la sarriette ciselée, mélanger et laisser infuser.

Étape 5

Fumage du pigeon

- 1 Couper le pigeon au milieu le long de l'os et prélever les suprêmes. Gratter le long de l'os pour récupérer le maximum de chair.
- 2 Remettre les suprêmes sur l'aluminium côté peau.
- 3 Dans une casserole, mettre la verveine séchée et l'allumer au chalumeau, ou avec un briquet.
- 4 Dès qu'une belle flamme apparaît, déposer le poulet avec l'aluminium dessus et couvrir pour garder la fumée.
- 5 Laisser fumer environ 2 à 3 minutes.

Étape 6

Dressage

- 1 Dans une assiette, de préférence en longueur, déposer les asperges en lit un peu en biais.
- 2 Déposer les cuisses à un bout, en les croisant pour donner un peu de volume. Déposer également l'ail qui a confit avec.
- 3 Saler et poivrer un peu le pigeon fumé, puis le disposer sur le lit d'asperge, côté peau au dessus..
- 4 Napper le tout de sauce, et décorer avec quelques pensées.